KIKKOMAN

Teriyaki-andebiter med appelsin

total tid **30 min.** **10 min.** tilberedningstid **20 min.** koketid

INGREDIENSER

2 porsjoner

2	økologiske appelsiner
150 g	vinterreddik (daikon)
200 g	andebryst
2 ss	vegetabilsk olje
1 ss	brunt sukker
4 ss	Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk
4	kvister koriander
Pluss:	
	trespyd

TILBEREDNING

Steg 1

2 økologiske appelsiner - **150 g** vinterreddik (daikon)

Skyll appelsinene. Skrell av en 10 cm lang remse med skall og skjær den i svært fine strimler. Skrell appelsinene med en kniv, og skjær deretter tykke skiver rundt kjernen. Del dem i totalt 12 biter – de trenger ikke å ha lik form. Press de gjenværende appelsinbitene for hånd og ta vare på saften. Vask vinterreddiken og del den i fire på langs, og skjær den deretter i 12 biter.

Steg 2

200 g andebryst - **2 ss** vegetabilsk olje

Snitt skinnet på andebrystet først på langs og deretter på tvers med ca. 5 mm mellomrom. Stek med skinnsiden ned i litt olje i en wokpanne på middels varme i 12 minutter, til skinnet er gyllenbrunt og sprøtt. Vend brystet og stek i ytterligere 3 minutter. Ta det ut av wokpannen (ta vare på andefettet), og la det hvile kort.

Steg 3

1 ss brunt sukker - **4 ss** Kikkoman Teriyaki Woksaus med Ristet Hvitløk

Stek reddiken i den varme wokpannen i 2 minutter. Del andebrystet på langs og skjær hver halvdel i 6 biter, og ta vare på sjyen. Ha sukkeret og andebitene i wokpannen og karamelliser kort. Deglaser med andesjyen, Kikkoman Teriyaki Woksaus med Hvitløk og appelsinsaften. Reduser væsken kort på høy varme for å glasere andekjøttet og reddiken.

Steg 4

4 kvister koriander - Trespyd

Tre én bit reddik, én bit and og én bit appelsin på

hvert spyd. Plukk korianderbladene, grovhakk dem, og dryss dem over spydene sammen med appelsinskallet.